in mezo olio/ & i mezo botiro.

Pastinache grosse.

Ettirale molto bene/ & cauatone fora gl lo corecio/ e/ quello duro ch hanno nel mezo le farai allessar/ & cotte ch serā no lenfarinarai molto bene/ & poi le frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attirai loua molto bene/ & i seme vn poca de acqua/ & vn poco di lacte per farla vn poco piu morbida/ Item vn poco di bon caso grattato/ & cocirala in bon botiro per ch sia piu grassa Et nota ch per farla bona non vole esser volta ta ne molto cotta/ Et volendola fare verde/ prendirai simulmente le cose sopra dite pognendoli del suco de q ste herbe cio/ e/ vieta/ petrosillo in bona quantita/ borragine/ menta/ maiorana/ saluia i minor quantita passando il ditto suco poi cauarai piste le herbe molto bene p la stamegna/ Et p fare i vnaltro modo frittata co herbe prē dirai le sopradite herbe & tapliale me nute le frigirai vn poco i vn bon bo tiro/ o/ oglio mescolandole co loua/ & laltre cose sopradite farai la frittata & cocirala diligentemente ch sia ben stagionata & non troppo cotta.

Oua frittellate.

Etti in lapadella vn poco dolio/ & fa ch sia vn poco caldo/ & Rompegli dentro loua freschе facendole cocere bene ad ascio & frigendosi butta continuamēte co la patella de quello olio ch se frige sopra le oua/ & como sono prese & fatte bianche di sopra sonno cotte ch siuoglo na cocer troppo.

Oua sperdute.

A ch laqua bolla & rompegli dentro lo ua frēschissime/ & prese chelle sonno cauale fora dellaqua ch siano tenerel le mettendoli sopra del Zucharo/ dellaq Rosata delespette doloi/ & vn poco di suco di naronci ouero agresto/ & si piu ti piacesse lasciando le cose sopra dutte glimetterai sopra di bon caso grattato & delespette doloi.

Oua sperdute in lacte o uino dolce.

Arai simulmente como e ditto nel capito lo precedente/ excepto ch nō glisse con uien metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir loua freschе i lacqua sane ch siano ben dure/ & cotte mōderate politamente & tagliate per mita cauarome fara tutti i suoi rosci guardando di non romper ubia cho/ & di quelli rosci ne pistarai vna pte con vn peca duua passa vn poco di bon caso uecchio & vno del frescho/ Item di